

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

ENSALADA DE ZANAHORIAS
ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO
DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
BACALAO AL HORNO CON TOMATE
FRUTA

3

LEGUMBRE ECOLÓGICA

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y OLIVAS
POTAJE DE GARBANZOS ECOLÓGICOS
TORTILLA DE PATATAS
YOGUR

4

LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
SOPA CUBIERTA TRADICIONAL DE
POLLO Y HUEVO
HAMBURGUESA DE TERNERA A LA
PLANCHA
FRUTA

5

VERDURA LOCAL

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA Y ZANAHORIA
PATATAS MARINERA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
VERDURAS
YOGUR

6

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS
ROLLITO DE JAMÓN Y QUESO
FRUTA

9

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
HERVIDO DE PATATA Y JUDÍA
EMPANADO DE AVE Y QUESO
FRUTA

10

ENSALADA DE PASTA
FILETE DE MERLUZA CON TOMATE
FRUTA

11

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA
Y MAÍZ
SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO (ECOLÓGICO)
FRUTA

12

ENSALADA DE MAÍZ
GUISO DE PESCADO CON ALETRIA
POLLO ASADO
YOGUR

13

LECHUGA Y OLIVAS
ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO)
CON ARROZ Y VERDURAS
(ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMIENTO)
TORTILLA DE QUESO
FRUTA

16

ENSALADA CON BROTES DE JUDIA
ARROZ A LA CUBANA
SALCHICHAS AL HORNO
FRUTA

17

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO
ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
FIGURITAS DE PESCADO
YOGUR

18

LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS
FIDEUA CON POLLO
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
FRUTA

19

ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA,
ATÚN Y MAÍZ
GUISO DE TERNERA Y PATATAS
TORTILLA DE CALABACÍN
FRUTA

20

DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO

ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y
OLIVAS
SOPA DE CALDO DE CARNE CON
PASTA MARAVILLA, HUEVO Y YORK
PIZZA ROMANA CON TOMATE, QUESO
Y JAMON
MATHIAS DE CHOCOLATE

23

ENSALADA DE LECHUGA,
ZANAHORIA Y TOMATE
PATATAS RIOJANAS GUISADAS CON
CHORIZO
ALBÓNDIGAS CON CHAMPIÑONES Y
VERDURAS
FRUTA

24

PRODUCTO INTEGRAL

ENSALADA DE REMOLACHA
MACARRONES INTEGRALES A LA
BOLOÑESA (TOMATE NATURAL Y
CARNE PICADA)
TORTILLA DE ATÚN
FRUTA

25

LEGUMBRE ECOLÓGICA

LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
OLLA GITANA
JAMONCITOS DE POLLO A LA
CAZADORA
FRUTA

26

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA
Y MAÍZ
ARROZ ABANDA CON PUNTO DE ALI-
OLI
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
FRUTA

27

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ, JUDIA
BROTE Y ZANAHORIA
BRÓCOLI REHOGADO
PALOMETA CON AJITOS Y CEBOLLA
EN SALSA DE TOMATE
YOGUR

30

ENSALADA VERDE CON LECHUGA,
PEPINO Y OLIVAS
ESPIRALES A LA ITALIANA
PECHUGA EMPANADA
FRUTA



Scolarest me propuso cambiar la forma de alimentar de los niños y niñas y acercarles el mar, hacer conocido lo desconocido sobre sus beneficios, no pude más que comprometerme con el reto y ponerme a trabajar, trabajar por ellos y trabajar con el mar.

SCOLAREST
con las familias



QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del mar es reconocido internacionalmente por su alta gastronomía basada en la proteína marina. Cuenta con 3 estrellas Michelin gracias a las propuestas innovadoras que ofrece en el restaurante Aponiente.



FISH REVOLUTION

Ángel León se ha unido a Scolarest en un proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina en la alimentación de los niños y las niñas. Tus hijos disfrutarán una vez al mes de una receta 3 estrellas Michelin.



COMPLETA CON UN ADECUADO



menú de cena



Agua



Aceite de oliva

Vegetales crudos o cocidos



Hidratos de carbono

Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)



Juega con los colores de las frutas y verduras



Frutas y lácteos

TE TRAEMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Ángel León tenemos en común el mismo objetivo: hacer felices a los niños que se alimentan cada día en nuestros comedores escolares, acercándoles el pescado presentándolo con nuevas texturas, sabores y formatos atractivos. Los niños y niñas disfrutarán de una experiencia de alta gastronomía sin salir de su centro escolar.



Si hemos comido: Podemos cenar:

Cereales, féculas o legumbres	→	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	→	Cereales o féculas
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne magra o huevo
Huevos	→	Pescado o carne magra
Fruta	→	Lácteos o fruta
Lácteos	→	Fruta

Notas:

Scolarest